



Wijnig Keuze

Vegetarisch Kerstmenu

Voorgerecht:

Bloemkool - Mango - Avocado

Hoofdgerecht:

Pompoen - Pastinaak - Gekleurde Peen

Dessert:

Chocolade - Limoen

Voorgerecht: (4 porties) *Bloemkool - Mango - Avocado*

Avocadotopping

- 1 avocado
- 1 teentje knoflook
- 1 eetlepel creme fraiche
- 1 eetlepel mayonaise
- 1/2 handje koriander
- 1/2 handje peterselie
- Limoen
- 0.5tl Gedroogde oregano
- Peper
- Zout

Mango saus

- 350g mango (vers/diepvries)
- Duimgrootte gember
- 10g boter (ongezouten)
- 1 rawitt/ scherpe peper
- 1.5 tl kerriepoeder
- 1 el suiker
- Zout
- Water

1 Bloemkool

Mango saus

1. Snijd de mango in blokjes van 3 bij 3 centimer
2. Zet een sauspannetje op een zacht vuur met een bodempje water en de boter
3. Voeg de mango toe, breng aan de kook en laat het in 5 minuten zacht koken
4. Rasp de gember, snijd de rawitt peper en voeg de kerrie, suiker en zout toe. Kook nog zachtjes 3 minuten door
5. Blender/Pureer het geheel tot een zachte glanzende saus
6. Proef of er nog meer zout of suiker nodig is

Geroosterde Bloemkool

1. Breng een grote pan water aan de kook met een goede snuf zout
2. Verwijder de bladeren van de bloemkool en kook de bloemkool beetgaar in 7-10 minuten
3. Snijd de bloemkool in 3 a 4 'steaks'. Snijd vanuit de steel zodat de bloemkoolsteaks heel blijven.
4. Peper en zout de bloemkool en bak op hoog vuur aan in olie tot de steaks een bruin kleurtje krijgen

Avocado topping

1. Snijd de knoflook fijn, hak de koriander en peterselie en rasp het zest van een halve limoen
2. Snijd de avocado in fijne blokjes en meng met de knoflook, koriander, peterselie en limoenzest
3. Voeg de creme fraiche, mayonaise en oregano toe
4. Breng op smaak met peper en zout

Opdienen

1. Leg de bloemkoolsteak in het midden van het bord
2. Leg met de grote uitsteekring, of lekker losjes de avocadotopping op het bord
3. Dresseer om de bloemkoolsteak met de warme mango saus en serveer

Wijnadvies

Vol frisse witte wijn met fruitige & bloemige tonen. Deze kunnen op tegen het kruidige en pikante van de mango saus en in balans met de avocadotopping

- #1 Pinot Gris - Moellinger (Elzas) Frankrijk €11,50
- #2 Cuvee Wit - De Linie, Nederland (Pinot Blanc, Gewurztraminer, Riesling) €12,75

Hoofdgerecht: (4 porties) *Pompoen - Pastinaak - Gekleurde Peen*

Gevulde pompoen

- 2 kleine pompoenen
- 2 teentjes knoflook
- 1 middelgrote ui
- 1 pastinaak
- 4 gekleurde oerwortelen
- 1.5 tl kaneel
- 1.5 tl cayennepeper
- Verse tijm
- 1 tl speculaaskruiden
- 1 tl paprika poeder
- 200g vegetarisch gehakt
- 500g gezeefde tomaten
- Twee handjes spinazie (optioneel)
- Zout
- Peper



Vorbereiding pompoenen

1. Verwarm de oven voor op 180 graden
2. Snijd het hoedje van de pompoenen af en verwijder alle zaden (bewaar ze eventueel om te drogen)
3. Rooster de pompoenen 20 minuten in de oven

Vulling van de pompoenen

1. Snipper de ui en snijd de pastinaak en penen in kleine blokjes
2. Fruit de ui, pastinaak en penen zachtjes aan voor 10 minuten
3. Voeg de knoflook en ritsel 2 takjes tijm af en voeg toe. Fruit nog 2 minuten aan
4. Voeg de gezeefde tomaten en alle specerijen toe en sudder voor 10 minuten
5. Test of de pastinaak en penen beetbaar zijn. Voeg dan twee handjes spinazie toe en laat zachtjes inslinken
6. Breng op smaak met peper en zout

Vul de pompoenen

1. Vul de pompoenen met de vulling tot aan de rand (Tot deze stap kan je alles al voorbereiden tot aan het diner!)
2. Zet de pompoenen voor 12-15 minuten in de oven
3. Laat afkoelen en halveer de pompoenen en serveer

Wijnadvies

Een droge, kruidige en stevige rode wijn welke mee kan met de kruiden en specerijen van de pompoenvulling. De wijn moet niet al te veel tannines bevatten

#1 Les Sorts Syrah 2016 - Celler Masroig, (Monsant) Spanje (Syrah, Carinena) €15,25

#2 DieciAnni Primitivo 2018 - Feudi di Guagnano (Salento) Italië €11,25

Dessert: (4 porties) Chocolade - Limoen



Chocoladetaartje

- 150g boter
- 125g pure chocolade (80-85%)
- 2 eieren
- 2 eidooiers
- 70g suiker
- 50g bloem
- Rasp van een halve sinaasappel

Witte chocolade-limoenvulling

- 150g witte chocolade
- 50ml limoensap
- Zest van 3/4 limoen

Witte chocolade-limoenvulling

1. Pers 50ml limoensap uit
2. Zest 3/4 van een limoen
3. Breng in een steelpannetje de limoensap licht aan de kook
4. Voeg de zest en witte chocolade toe en smelt zacht
5. Wanneer helemaal gesmolten, doe dan de vulling in een kleine rechthoekige ovenschaal
6. Koel in de koelkast voor minimaal 1 uur

Chocoladetaartje

0. Verwarm de oven voor op 180 graden
1. Smelt 125g boter en pure chocolade op laag vuur in een grotere sauspan
2. Breek de eieren en de eidooiers in een schaal
3. Voeg alle eieren langzaam toe en spatel door de gesmolten chocolade. Voeg 50g suiker toe. Voeg optioneel de sinaasappelrasp toe
4. Zeef de bloem en klop met een garde door het chocolademengsel tot dat het een egale massa is geworden
6. Vet kleine ovenschaaltjes/taartvormpjes van 9-11cm doorsnee in met boter en besprenkel met de overige suiker.
7. Klop de resterende suiker uit de ovenschaaltjes en vul tot iets onder de rand met de chocoladevulling.

Tot aan hier kan je het recept voorbereiden voor de aanvang van het kerstdiner!

8. Snijd een soort blokjes/dobbelsteentjes van 3 bij 3 uit het witte chocolade-limoen mengsel dat hard geworden is.
9. Voeg 1 groot blokje van het witte chocolade-limoen mengsel in het midden van de ovenschaaltjes
10. Bak in de oven voor 11-13 minuten
11. Laat ze dan 1.5 minuut rusten en draai ze met een ovenhandschoen om op een bordje en serveer

Wijnadvies

Een witte dessertwijn welke niet bijzonder 'donker' zoet is, vanwege de frisse limoenvulling (zoals PX Sherry). Denk aan Gewurztraminer, Ice Wine of Ratafia.

#1 Gewurztraminer - Moellinger (Elzas), Frankrijk €12

#2 Ratafia - Landgoed Heenwerf, Nederland €25

Bereidingstips

1. Maak het dessert tot aan stap 8 aan toe voordat de gasten komen. De kans is groot dat de keuken inmiddels een slagveld is en er voldoende wijn gedronken en geschonken is. Dit scheelt op de avond dus wat zorgen

2. Voorgerecht

De bloemkool kan al op een eerder worden voorgekookt. Zolang deze bij de bereiding voor de pan maar op kamertemperatuur is. Ook de mangosaus kan al eerder gemaakt worden en later worden opgewarmd.

3. Hoofdgerecht

Zoals vermeld bij het hoofdgerecht kan de complete pompoen met vulling eerder bereid worden op de dag om een rustige avond te hebben. Indien ze gekoeld bewaard worden op de dag, zorg dat de pompoen minimaal 25 minuten voordat hij de oven in gaat uit de koelkast is. Eventueel iets langer in de oven dan 15 minuten als de pompoen nog te koud is

Benodigdheden

- Oven
- Fornuis
- Grote pan om hele bloemkool in te koken
 - Steekringen 9 centimeter
- Ovenschaaltjes 9-11 centimeter doorsnee
- (Optioneel: Spuitflesje voor mangosaus)